

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 04.10.2024

Прием пищи	Раздел	№ реч.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак		444	МАКАРОНЫ С СЫРОМ	150	24,68	246	8,0	13,0	27,0
		13	МАСЛО (ПОРЦИЙМИ)	10	0,00	0	0,0	0,0	0,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	2,40	56	0,0	0,0	14,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	41	1,0	0,0	9,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,40	71	2,0	0,0	15,0
		58	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ)	60	18,55	15	1,0	0,0	2,0
Обед				0	0	0	0,0	0,0	0,0

Согласовано

Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск
/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

4 октября 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак							
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	150	24,68	7,9	12,6	27	243	
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	0,00					
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,40	0,2		14,1		
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,58	1,3	0,2	8,5		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,40	2,3	0,2	15,1		
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ) томаты грунтовые	60	18,55	0,7	0,1	2,3		
Итого		49,61	12,4	13,1	67	423	
Всего		49,61	12,4	13,1	67	423	

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск
/Сыругина Л.С.

МЕНЮ

4 октября 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	150	24,60	7,9	12,6	27	249
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	0,00				
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,40	0,2		14,1	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,39	1,2	0,2	7,5	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,36	2,2	0,2	14,7	
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ) томаты грунтовые	60	18,49	0,7	0,1	2,3	
Итого		49,23	12,2	13,1	65,6	420
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	100	0,00				
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	200	23,38	7,4	8,2	14,5	153
ПЛОВ свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	35,54	11,8	24,9	39,7	411
СОК сок яблочный	214	19,06	1,1	0,2	21,6	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	26	2,14	1,8	0,2	11,2	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	4,68	4,5	0,4	29,5	
ЯБЛОКО яблоки	210	49,83	0,8	0,8	20,6	
Итого		134,61	27,4	34,7	137,1	984
Всего		183,84	39,6	47,8	202,7	1350

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск
/Сыругина Л.С.

МЕНЮ

4 октября 2024 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия высш. сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	150	24,70	7,9	12,6	27	240
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,40	0,2		14,1	50
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	0,00				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,35	2,2	0,2	14,7	70
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,40	1,2	0,2	7,5	30
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ) томаты грунтовые	60	18,56	0,7	0,1	2,3	10
Итого		49,40	12,2	13,1	65,6	420
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	100	0,00				
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ картофель, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	32,24	9,3	9,9	18	190
ПЛОВ свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	35,56	11,8	24,9	39,7	400
СОК сок яблочный	214	19,04	1,1	0,2	21,6	90
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	26	2,09	1,8	0,2	11,2	30
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	4,70	4,5	0,4	29,5	130
ЯБЛОКО яблоки	210	49,85	0,8	0,8	20,6	90
Итого		143,48	29,3	36,4	140,6	1000
Всего		192,88	41,5	49,5	206,2	1420

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Поронай
/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

4 октября 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия высш. сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	150	24,68	7,9	12,6	27	240
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,40	0,2		14,1	5
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	0,00				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,40	1,2	0,2	7,5	33
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,35	2,2	0,2	14,7	70
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ) томаты грунтовые	60	18,55	0,7	0,1	2,3	13
Итого		49,38	12,2	13,1	65,6	470
Всего		49,38	12,2	13,1	65,6	470

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Поронай
/Сыругина Л.С.

МЕНЮ

4 октября 2024 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ) томаты грунтовые	60	18,48	0,7	0,1	2,3	13
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия высш. сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	150	24,61	7,9	12,6	27	240
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	0,00				
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,41	0,2		14,1	5
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,38	1,2	0,2	7,5	5
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,36	2,2	0,2	14,7	70
Итого		49,24	12,2	13,1	65,6	420
Всего		49,24	12,2	13,1	65,6	420

Зав. производством (шеф-повар)

СШ